

Número	51	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>PUDIM DE PÃO</b>				

## Pudim de Pão

### Ingredientes:

- 200 gramas de pão de véspera
- 3 chávenas de leite
- 2 chávenas de açúcar
- 1/2 chávenas de queijo ralado
- 1/2 chávenas de margarina ou manteiga
- 5 ovos
- 1 raspa de noz moscada
- 1 chávena de fruta cristalizada ou em compota
- 1/2 chávena de passas de corinto

### Modo de preparação:

Corta-se o pão em pedaços deixando-o de molho no leite aquecido. Amassa-se com um garfo e passa-se por uma peneira ou liquidificador. Junta-se o açúcar e as gemas, batendo bem. Mistura-se a manteiga derretida sem ferver, o queijo ralado e a noz moscada. Batem-se as claras em castelo firme e adicionam-se aos outros ingredientes e, a seguir, às frutas.

Deita-se tudo numa forma untada e vai a cozer em forno moderado, cerca de uma hora.